



Pressemitteilung



Hoteldirektorin Janet Schroeder aus dem schlossgut gross schwansee

Rettet die Branche - Aufruf einer Hoteldirektorin

Janet Schroeder aus dem schlossgut gross schwansee kämpft unermüdlich für die Beibehaltung der 7% Umsatzsteuer Regelung

„Gemeinsam müssen wir für die Beibehaltung der 7% Umsatzsteuer-Regelung in der Gastronomie kämpfen – für unsere Gäste, für unser Team, für die Region!“, so Direktorin Janet Schroeder aus dem schlossgut gross schwansee in Mecklenburg- Vorpommern. Nach einer für die Hotellerie und Gastronomie schwierigen Zeit in der Pandemie hat die Branche nun mit weiteren Preiserhöhungen, Personalproblemen und anderen politischen Schwierigkeiten und daraus resultierenden Kosten zu kämpfen.

Seit 1. Juli 2020 beträgt die Umsatzsteuer für Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen nur 7 statt 19 Prozent – ausgenommen sind Getränke. Noch ist die Umsatzsteuersenkung befristet bis zum Jahresende und muss unbedingt beibehalten werden.

Janet Schroeder setzt sich mit großem Engagement als Präsidiumsmitglied im Präsidium DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern e.V. für die Personalentwicklung und Ausbildung ein. „Sollte die Umsatzsteuer steigen, führt dies in der aktuellen Lage nochmals zu teureren Preisen. Damit wird eine gute Qualität zu teuer, erklärt sie.“ Doch sparen kann die engagierte Hoteldirektorin kaum noch woanders.

Das schlossgut liegt in einzigartiger Lage mitten in der Natur am Ostseestrand, doch jeder Lieferant und Dienstleister hat aufgrund der aktuellen Krisensituation bereits die Preise erhöht. Am Personal sparen geht für Janet Schroeder gar nicht: „Um gutes Personal in der Branche zu behalten/bekommen, ist eine hohe Wertschätzung wichtig, dazu gehört auch ein angemessenes Gehalt. Dafür kämpfe ich. Unser Ziel ist der nachhaltige Erfolg. Um das zu erreichen, muss jeder einzelne aus unserem Team entsprechend seinen Stärken und Wünschen gefordert und gefördert werden. Es ist unsere Aufgabe, die Mitarbeiter:innen so zu integrieren, dass sie motiviert sind und ganz neue Fähigkeiten entdecken und diese ausleben. Es ist an der Zeit, dass wir erkennen müssen, dass wir die richtigen Werte vorleben und in die täglichen Abläufe integrieren.“



schlossgut gross schwansee
Schloss · Lifestyle · Ostsee

Gerade wurde das schlossgut gross schwansee mit dem Siegel „TOP Ausbildungsbetrieb“ ausgezeichnet. „Und damit wir diese Qualität zu fairen Preisen auch weiterhin anbieten können, muss die reduzierte Umsatzsteuer bleiben, auch noch in Zukunft.“

In den DEHOGA Sitzungen herrscht Einigkeit, dass die deutsche Hotellerie und Gastronomie wettbewerbsfähig bleiben muss. Attraktiv für innerdeutsche Urlauber, aber auch attraktiv für ausländische Urlauber, hier ihre Urlaubstage zu verbringen, bei einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Erhöhung der Umsatzsteuer führt zu einer schädlichen Preisspirale.

Lars Schwarz, DEHOGA-Präsident in Mecklenburg-Vorpommern, geht sogar noch einen Schritt weiter: „Ich höre immer öfters, dass sich alteingesessene Hoteliers überlegen, bei den wirtschaftlichen und politischen Rahmenbedingungen aufzugeben, weil es sich einfach nicht mehr rechnet, das ist sehr traurig für die Region, es geht Vielfalt und Attraktivität verloren. Es fallen Arbeitsplätze weg. Deshalb kämpfen wir vehement für die weiterhin reduzierte Umsatzsteuer.“

<https://www.dehoga-mv.de/wir-ueber-uns/praesidium.html>

Das SCHLOSSGUT GROSS SCHWANSEE liegt vor den Toren Lübecks und bietet seinen Gästen einen exklusiven Lifestyle direkt an der Ostsee. Das Herzstück des Schlossguts bildet das klassizistische Gutsgebäude aus dem Jahr 1745. Ergänzt wird dieses durch das lichtdurchflutete Parkgebäude des Hotels und den zu einer modernen Brasserie und einer Wellnessoase umgebauten ehemaligen Pferdestall des Gutshofes. Insgesamt verfügt das Hotel SCHLOSSGUT GROSS SCHWANSEE über 63 Hotelzimmer und Suiten. 10 luxuriös und individuell eingerichtete Zimmer befinden sich im Schloss und 53 lifestyle Zimmer und Suiten im neu errichteten Parkgebäude. Das hoteleigene „Schlossrestaurant 1745“ öffnet für Veranstaltungen, Hochzeiten oder Events seine Türen und verwöhnt die Gäste mit einer mediterran-leidenschaftlichen Fine-Dining-Küche mit regionaler Note. Am Abend steht den Gästen das hoteleigene Kamin-Zimmer mit über 100 verschiedenen Drinks, Cocktails, ausgewählten Weinen und Champagner zur Verfügung.

www.schwansee.de

Pressekontakt:

rausch communications & pr
Hamburg | Berlin

Martina Rausch
Tronjweg 13
22559 Hamburg
T 040 36 09 76 90
martina.rausch@rauschpr.com
www.rauschpr.com